



Romero

www.quesosdecati.com

AGRICULTURA ECOLÓGICA, SISTEMA DE CONTROL CE
CÓDIGO DE AUTORIDAD DE CONTROL: ES-VA-AE



www.quesosdecati.com

ROMERO

FORMATO: Molde típico tradicional del Maestrazgo

LECHE: Pasteurizada de cabra

MEDIDAS / PESO: 500 g.-1200g.*

CURACIÓN: 30-60 días

MARIDAJES: Blanco crianza en Barrica

PASTA: Compacta Color blanco mate

CORTEZA: Espectacular forma de montaña de pradera

TEXTURA: Firme y semiblanda

OLOR: Muy aromático. Agradable olor a romero

SABOR: Persistencia media en boca. Retrogusto muy agradable

*500 g. Caja de 4 uds. - 1100 g. Caja de 2 uds.



Quesos de Catí - C/ Hospital s/n.- Tel/Fax: (00 34) 964 409 092
info@quesosdecati.com - Catí 12313 - Castellón - España

